



## 2015 Chardonnay Signature Series

Russian River Valley, Sonoma County, Gallo Winery

Die Signatur von Gina Gallo

### **Beschreibung:**

Die Gallo Signature Series erweckt das bleibende Erbe von Ernest und Julio Gallo zum Leben und feiert die Zukunftsvision der Familie. Dank Zugang zu einigen der begehrtesten Weinberge Kaliforniens ist Gina Gallo in der Lage, die vielfältige Sammlung von Weinbergen zu nutzen, um die feinsten Trauben von Hand auszuwählen. Die Gallo Signature Series markiert eine Rückkehr zur praktischen, handwerklichen Weinherstellung und spiegelt die bemerkenswerten Weinberge in den Bezirken Napa, Sonoma und Monterey wider. Für den Chardonnay wählte Gina den Chardonnay-Weinberg „Laguna Ranch“ im russischen Flusstal und stellte einen Chardonnay her, der einen feinen Hauch von Apfel am Gaumen offenbart.

### **Degustationsnotiz:**

Der 2015 Gallo Signature Series Chardonnay ist ein wahrer Ausdruck des Terroirs des Russian Rivers. Der vollmundige Gaumen hat herrlich helle Aromen von knackigem Apfel, reifem Pfirsich, Zitronen-Meringue und Honig, während der lange Abgang an Karamell und Ingwer erinnert.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** USA

**Region:** Kalifornien

**Subregion:** North Coast

**Produzent:** E&J Gallo Winery

**Bewertung(en):**

**Herstellung:** 15 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

**Traubensorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 0920215

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chardonnay Signature Series**

Russian River Valley  
Sonoma County  
Gallo Winery

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):**  
**Traubensorte(en):** 100% Chardonnay  
**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 15 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren